

## CLASSICO

↳ LÉGUMES DE PRINTEMPS DE L'ÎLE DE SANT'ERASMO

↳ CAPPUCCINO DE LA LAGUNE

SPAGHETTONI AIL, HUILE ET PIMENT  
POUSSES DE COQUELICOT, SILÈNE ENFLÉ  
ET HOUBLON SAUVAGE ET MINI BLOODY MARY

↳ RAVIOLI À LA BURRATA  
AVEC SEICHES, PALOURDES, CREVETTES  
ET QUARTIERS DE TOMATES À L'ORIGAN

↳ TURBOT AVEC ASPERGES BLANCHES  
PETITES CHICORÉES ET PIGNONS DE CÈDRE

ENTRECÔTE DE BŒUF AU VINAIGRE BALSAMIQUE  
AVEC SAUCE BÉARNAISE AU POIVRE VERT  
HERBES AMÈRES ET POIVRONS FRIGGITELLI

FEUILLETÉ LÉGER À LA LAVANDE ET FRAISES FRAÎCHES

↳ GRAN GELATO À LA NOISETTE

MENU CLASSICO COMPLET: 240.00 EUROS

↳ MENU CLASSICO "ESTRAZIONE": 200.00 EUROS

À LA CARTE:

2 PLATS PAR PERSONNE: 140.00 EUROS

3 PLATS PAR PERSONNE: 170.00 EUROS

4 PLATS PAR PERSONNE: 200.00 EUROS

\* PLAT NE POUVANT PAS ÊTRE SERVI  
EN DEHORS DU MENU DÉGUSTATION

## PRINTEMPS VÉNITIEN

### ↳ CICCHETTI DI CRUDO

Langoustines crues locales  
au fruit de la passion et au romarin

Bar cru, algues et spaghetti de soja  
en sauce aigre-douce

Tagliatelle de seiche crue, sauce au pesto  
et jus frais de tomates datterini

CRABE MOU ET PETITS ARTICHAUTS FRITS  
AVEC CRÈME MOELLEUSE À L'ESTRAGON

### ↳ TORTELLI DE MORUE ET SOUPE DE GRONDIN AU SAFRAN

En hommage à Marco Polo

### ↳ RISOTTO AUX FRUITS DE MER ET GELATO DE BABY POULPES

### ↳ MAQUEREAU RÔTI, PURÉE DE POMME DE TERRE FUMÉE ET HUÎTRES

POITRINE DE PINTADE  
AVEC SAUCE AUX FOIES DE VOLAILLE À LA VÉNITIENNE  
ET HERBES DE PRINTEMPS

SORBET À LA RHUBARBE  
ET SORBET AUX FLEURS DE SUREAU  
AVEC OLIVES CONFITES

### ↳ ÎLE FLOTTANTE VÉNITIENNE

MENU PRINTEMPS VÉNITIEN COMPLET: 250.00 EUROS

↳ MENU PRINTEMPS VÉNITIEN "ESTRAZIONE": 210.00 EUROS

## QUATTRO ATTI

### I ATTO

FLEUR DE COURGETTE GRATINÉE AVEC BETTERAVE  
ET SAUCE AU GORGONZOLA

BAR, ALGUES ET SPAGHETTINI DE SOJA  
EN SAUCE AIGRE-DOUCE

CAPPUCCINO DE LA LAGUNE

BRUSCHETTA MOELLEUSE AU TARTARE  
DE VEAU AVEC HERBES AROMATIQUES  
ET ASPERGES CRUES

### II ATTO

SOUPE DE PRINTEMPS, CRÈME DE FÈVES FRAÎCHES  
ET CRACKERS DE RIZ NOIR

SPAGHETTONI AIL, HUILE ET PIMENT  
POUSSES DE COQUELICOT,  
SILÈNE ENFLÉ ET HOUBLON SAUVAGE  
ET MINI BLOODY MARY

RISOTTO AUX FRUITS DE MER  
ET GELATO DE BABY POULPES

CROÛTE DE LASAGNE  
AU RAGOÛT D'AGNEAU ET PETITS POIS

MENU QUATTRO ATTI: 260.00 EUROS

MENU TRE ATTI: 220.00 EUROS

### III ATTO

ASPERGES FUMÉES, SAUCE ROMESCO  
ET TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ

MAQUEREAU RÔTI, PURÉE DE POMME  
DE TERRE FUMÉE ET HUÎTRES

CRABE MOU ET ARTICHAUT FRITS  
AVEC CRÈME MOELLEUSE À L'ESTRAGON

ENTRECÔTE DE BŒUF AU VINAIGRE BALSAMIQUE  
ET SAUCE BÉARNAISE AU POIVRE VERT

### IV ATTO

SORBET À LA RHUBARBE  
ET SORBET AUX FLEURS DE SUREAU  
AVEC OLIVES CONFITES

DÉLICE DES DOGES AU CHOCOLAT

CRÈME ET FLEURS FRITES  
AVEC SORBET LITCHI À LA ROSE

PIPE SABAYON AU CAFÉ \*

OU

GRAN GELATO À LA NOISETTE

*Le menu dégustation Quattro Atti est notre réinterprétation contemporaine des somptueux repas vénitiens à l'époque de la Renaissance. Chaque acte correspond à une séquence: antipasti, primi, secondi et dolci. Les plats qui composent chaque acte sont tous servis en même temps, créant visuellement une table opulente comme au temps des banquets au Palais des Doges. Les clients pourront opter pour le menu complet en quatre actes, ou éventuellement seulement en trois actes, mais le choix devra être identique pour toute la table.*